



GREEN THAI CURRY

QimiQ AVANTAGES



20



simplement



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

70

250 ml Lait de coco

500 g Filet de blanc de poulet

1 pièce(s) Brocoli

1 pièce(s) Poivron rouge

1 pièce(s) Chou-fleur

PRÉPARATION

1. Das Gemüse und die Hühnerfilets in Mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Currypaste mit ein wenig Sesamöl kurz anbraten.
3. Mit QimiQ Saucenbasis und Kokosnussmilch aufgießen und zum köcheln bringen.
4. Hähnchen dazu geben und zum kochen bringen. Gemüse dazu geben und auf mittlere Hitze schalten.
5. Curry mit Reis und frischen Frühlingszwiebel servieren.